FR p. 1 - 7

EN p. 8 - 14

IT p. 15 - 21

ES p. 22 - 28

PT p. 29 - 35

DE p. 36 - 42

NL p. 43 - 49

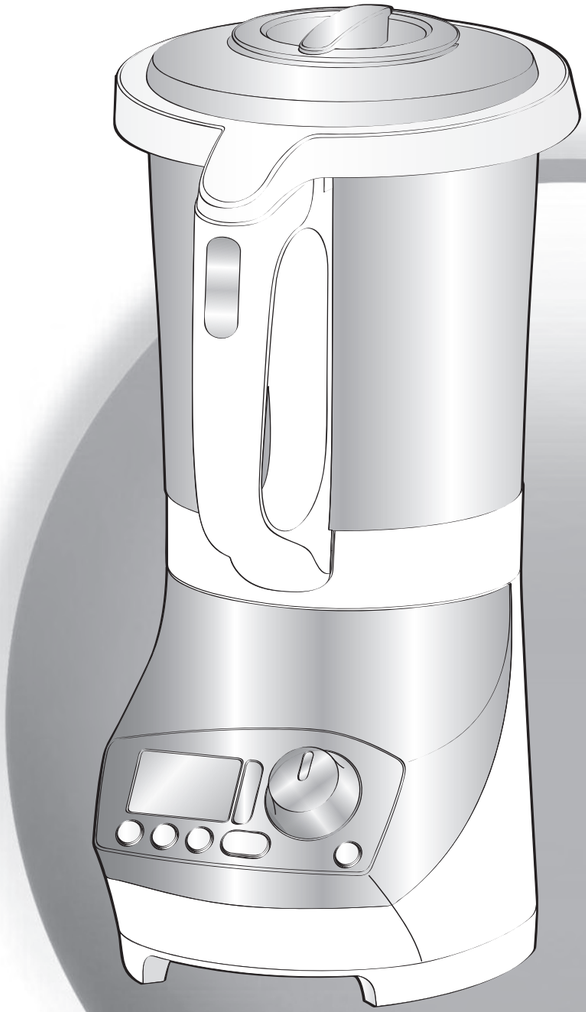
EL p. 50 - 56

AR p. 57 - 63

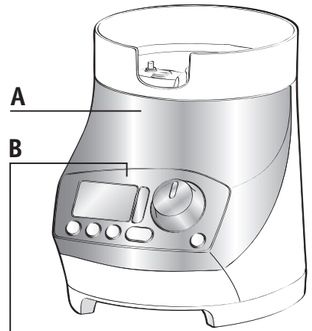
FA p. 64 - 70

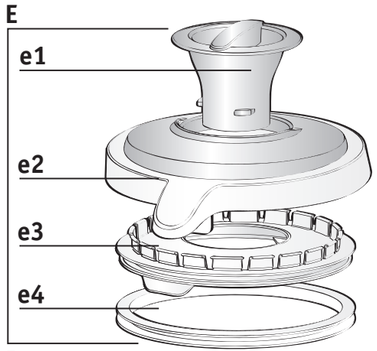
Ref. 0828672

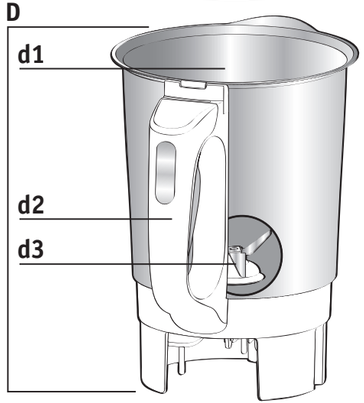
soup & co

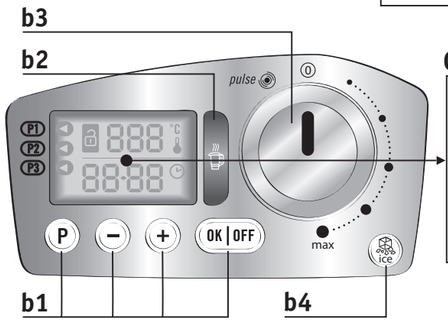


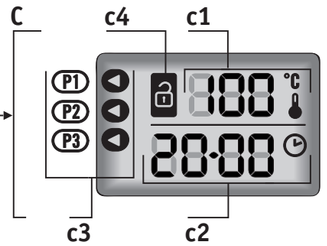
FR EN IT ES PT DE NL EL AR FA

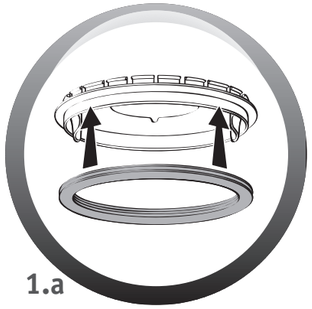


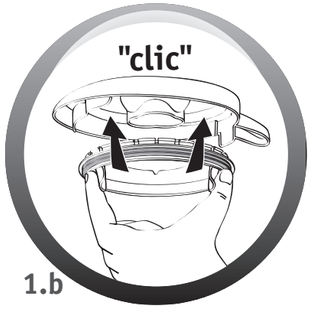


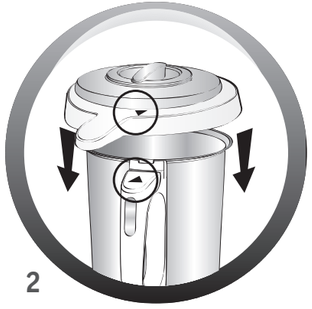


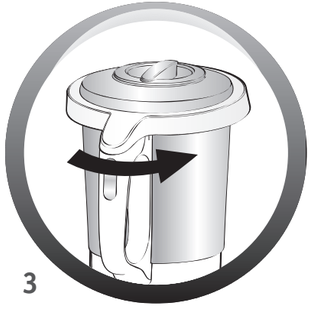


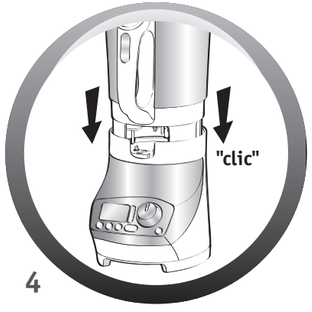


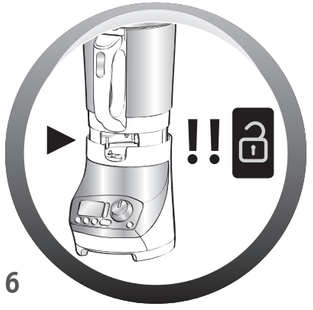


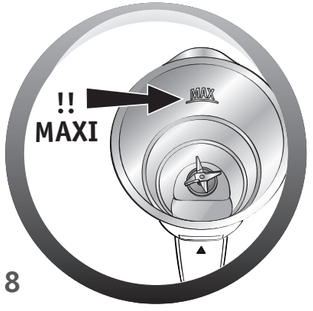












THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	800-769-3682	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana,Caracas	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-8 3821 6395	1 year

A través de estas instrucciones, descubrirá consejos de utilización que le permitirán hacerse una idea de las posibilidades que le ofrece su aparato: preparación de cremas o purés, salsas y compotas, batidos de frutas, cócteles, etc.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A Bloque motor
B Panel de control
- b1 Teclas de selección
- b2 Testigo luminoso de calentamiento
- b3 Selector de velocidades
- b4 Tecla Ice crush (para picar hielo)

C Pantalla LCD
- c1 Indicador de regulación de temperatura de 60 a 100°C
- c2 Indicador del temporizador (tiempo regulable de 0 a 59 min)
- c3 Indicador de programa (P1, P2 y P3)
- c4 Indicador de testigo de seguridad

D Conjunto del vaso de la batidora
- d1 Vaso de acero inoxidable (marca de referencia Máx. = 1,8 litros)
- d2 Asa con gatillo
- d3 Cuchillas de acero inoxidable

E Conjunto de la tapa
- e1 Tapón dosificador
- e2 Tapa
- e3 Soporte de junta
- e4 Junta de estanqueidad

Datos técnicos del aparato:
Temperatura máxima: 100°C
Potencia: 1100 W
Tiempo de programación máximo: 59 minutos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Respecto a la seguridad de las personas

- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez: el uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá al fabricante de toda responsabilidad.

- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia o conocimientos, a no ser que alguien responsable de su seguridad las supervise o las haya instruido previamente sobre el uso del aparato.
  No permita que los niños jueguen con el aparato.

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- Durante el uso del aparato, algunas piezas llegan a alcanzar temperaturas elevadas (las paredes de acero inoxidable del vaso, las partes transparentes de la tapa y del tapón dosificador y las piezas metálicas debajo del vaso de la batidora). Estas pueden ocasionar quemaduras. Manipule el aparato sujetándolo por las piezas de plástico frías (asa, bloque motor). Cuando el testigo luminoso de calentamiento esté rojo, indicará que hay riesgo de quemaduras.

- **El aparato emite vapor que puede ocasionar quemaduras. Tenga cuidado al manipular la tapa y el tapón dosificador (en caso necesario, utilice un guante, manopla, etc.). Manipule el tapón dosificador sujetándolo por su parte central.**

- **No ponga el aparato en funcionamiento si el tapón dosificador no está colocado en el orificio de la tapa, si la junta no está colocada en el soporte de junta o si el soporte de junta no está acoplado en la tapa.**

- **Tenga cuidado con las cuchillas (d3) del vaso de la batidora cuando vaya a limpiarlas y cuando vacíe el vaso, ya que son muy cortantes.**

Respecto a la conexión eléctrica

- El aparato debe enchufarse a una toma de corriente conectada a tierra.

- El aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Compruebe que la tensión de alimentación indicada en la placa de características del aparato coincide con la tensión de su red eléctrica.
- Cualquier conexión incorrecta anulará la garantía.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. El fabricante se eximirá de cualquier responsabilidad y se reservará el derecho de anular la garantía en caso de un uso comercial o inapropiado, o en caso de no haberse respetado las instrucciones de seguridad.
- Desenchufe siempre el aparato si va a dejarlo sin vigilancia, antes de poner o quitar los accesorios y antes de limpiarlo.
- Nunca tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en líquidos.
- El cable de alimentación debe mantenerse fuera del alcance de los niños y no debe colocarse cerca de piezas calientes del aparato, fuentes de calor o ángulos pronunciados, ni en contacto con los mismos.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Nunca supere la cantidad máxima indicada en las instrucciones.
- Guarde el aparato cuando se haya enfriado totalmente.
- Este aparato no está diseñado para un uso doméstico aplicado en contextos similares a los siguientes:
  - cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales.
  - granjas.
  - su uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros espacios residenciales.
  - espacios similares a habitaciones de hotel.

Respecto al uso incorrecto

- Nunca utilice el vaso de la batidora sin ingredientes o con productos secos únicamente.
- Vierta primero los ingredientes sólidos en el vaso antes de añadir los ingredientes líquidos, sin superar la marca de referencia 1,8 L MAX grabada en el interior del vaso. (Ver fig. 8). Si la batidora estuviera demasiado llena, podría expulsar agua hirviendo.
- Nunca introduzca los dedos o cualquier otro objeto en el vaso de la batidora mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No utilice el vaso como recipiente (para congelar o esterilizar).
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, resistente al calor, limpia y seca.
- No coloque el aparato cerca de una pared o un armario : el vapor producido podría estropearlos.
- Asegúrese de no enredarse el cabello, ropa u otros objetos en la parte superior del vaso mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca introduzca la jarra en el horno microondas.

SPV

- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios o piezas de repuesto procedentes de un centro oficial de servicio posventa.
- No utilice su aparato si no funciona correctamente, si ha resultado dañado o si el cable de alimentación o el enchufe han sufrido daños. Para que su aparato sea seguro en todo momento, debe sustituir el cable en un centro de servicio oficial (consulte la lista en el folleto de servicio).
- Cualquier tarea de mantenimiento, salvo las tareas de limpieza y conservación de rutina realizadas por el cliente, debe llevarse a cabo en un centro de servicio oficial.

PUESTA EN MARCHA

Su aparato posee 3 modos de funcionamiento:

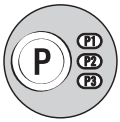
- Modo programado automático: la temperatura, la duración de la cocción y la duración del proceso de mezclado están previamente programadas, para elaborar sopas de forma automática.
- Modo manual: regulación personalizada de la temperatura y de la duración de la cocción para un uso según sus necesidades.
- Modo de batidora: selección de la velocidad del motor sin utilizar la función de cocción para elaborar deliciosos batidos de frutas o cócteles.

Colocación del vaso y del conjunto de la tapa

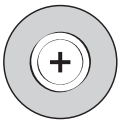
- Antes del primer uso, limpie todos los accesorios (**D** y **E**) con agua caliente y jabón, pero no el bloque motor **(A)**.
- Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje antes de utilizar el aparato.
- Coloque la junta en el soporte de junta **(ver fig. 1.a)** y enganche el conjunto en la tapa **(ver fig. 1.b)**.
- Coloque la tapa **(E)** sobre el vaso **(D)** alineando los dos triángulos **(ver fig. 2)**, acople la tapa, sin presionar, girándola en el sentido de la flecha **(ver fig. 3)**. Encaje el vaso de la batidora **(D)** en el bloque motor **(A)** hasta que oiga un «clic» **(ver fig. 4)**.
- **El aparato comenzará a funcionar solamente si el vaso y la tapa están correctamente colocados y acoplados sobre el bloque motor.**

En caso de que uno u otro estén mal colocados o mal acoplados (ver fig. 5 y 6), el logotipo (🔒) empezará a parpadear cuando se active una función.

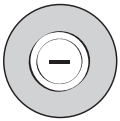
Utilización del panel de control (B)



Selección de un programa:
P1 Programa automático - Crema
P2 Programa automático - Puré
P3 Auto clean (Programa automático de limpieza)



Aumento de la duración o de la temperatura



Disminución de la duración o de la temperatura

Tecla con 2 funciones:
- Confirmación OK (confirmación del programa, temperatura y tiempo de cocción elegidos).
- Apagado OFF (detiene el aparato una vez que se ha iniciado su funcionamiento. Si se presiona durante 2 segundos, permite volver a introducir el tiempo y la temperatura)

Selección de la velocidad del motor.
5 velocidades y Pulse (marcha intermitente).

Función de picar hielo

Testigo luminoso de calentamiento: se enciende al comenzar la cocción y se apaga cuando la temperatura interior del vaso baja de 50°C.

Cierre de seguridad

- El aparato solo funcionará cuando el vaso **(D)** y la tapa **(E)** estén correctamente colocados y acoplados sobre el bloque motor **(A) (ver fig. 3 y 4)**.

El gatillo **(d2)** situado en la parte interior del asa permite desacoplar el vaso para retirarlo del bloque motor.

USO DEL APARATO

Modo programado:
Una vez que haya colocado el agua y los ingredientes en el vaso, podrá seleccionar un programa automático:

Enchufe el aparato; en la pantalla LCD aparecerá «00.00».

1- Pulse la tecla **P** para seleccionar el programa P1 (Crema). La señal ◀ aparecerá junto al programa.

2- Pulse de nuevo la tecla **P** para seleccionar el programa P2 (Puré). La señal ◀ aparecerá junto al programa escogido. Atención: el programa P3 se utiliza únicamente para limpiar el vaso (Auto-clean).

3- Cuando la información de tiempo parpadee, usted podrá modificarla. Si fuera necesario, ajuste el tiempo con ayuda de las teclas + (aumentar) y – (disminuir), en función de los ingredientes utilizados y de la cantidad preparada (ver tabla de consejos prácticos).

4- A continuación, confirme el programa y el tiempo seleccionados por medio de la tecla **OK**.
El testigo luminoso rojo se encenderá para informar de que la cocción ha comenzado. Con los programas P1 y P2, el proceso de mezclado se llevará a cabo automáticamente cuando termine la cocción.

5- Cuando el programa haya terminado, el aparato emitirá 3 pitidos.

6- Al terminar los programas P1 y P2, el aparato cambiará automáticamente a la función de mantenimiento de calor durante 40 minutos para que la preparación se mantenga lista para su consumo. Para parar la función de mantenimiento de calor, bastará con pulsar la tecla OFF.
Si abre la tapa, la función de mantenimiento de calor se detendrá automáticamente al presionar el gatillo o al retirar el vaso.

7- Presione el gatillo **(d2)** y, después, levante el vaso de la batidora **(D)**.

Cuando un programa se haya iniciado, siempre tendrá la posibilidad de detener el aparato pulsando la tecla **P**. En ese momento, el programa entrará en modo de pausa y usted podrá reanudarlo pulsando de nuevo **P** o la tecla **OK**. Si se equivoca de programa y desea anularlo, presione durante 2 segundos el botón **OFF**.

Descubra los programas automáticos que le ofrece su aparato			
	Temperatura (Máx.)	**Tiempo ajustable**	**Mezclado**
P1 - Crema (textura fina)	100°C	25 min **(+ o -10 min)**	Velocidad máxima 1 min
P2 - Puré (textura con tropezones)	100°C	35 min **(+ o -10 min)**	Velocidad mínima 13 s

Para familiarizarse con su máquina, le recomendamos que intente llevar a cabo las siguientes recetas:

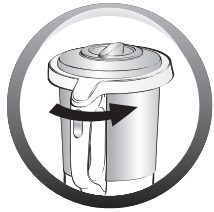
CREMA de VERDURAS P1

150 g de zanahorias – 150 g de puerros – 100 g de cebolla – 300 g de patatas – 800 ml de caldo o agua

1. Llene el vaso con las verduras cortadas en trozos y, a continuación, con el caldo.

CREMA de CALABACÍN P1

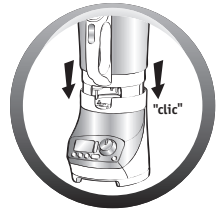
500 g de calabacines, la mitad de ellos sin pelar – 150 g de patatas – 100 g de puerros – 20 g de mantequilla – 700 ml de caldo o agua – sal y pimienta
Puede añadir una cucharada de café de curry a su gusto.



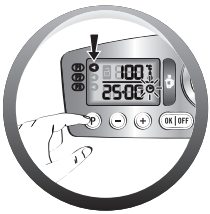
2. Acople la tapa equipada con el tapón dosificador.

CREMA de CALABAZA P1

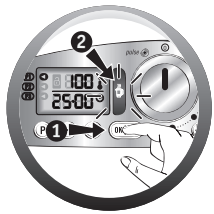
700 g de calabaza – 100 g de patatas – 50 g de mantequilla – 60 g de cebollas – 500 ml de caldo o agua – un poco de nuez moscada en polvo – sal y pimienta
un chorrito de nata líquida en la preparación en el momento de servir



3. Coloque el vaso sobre el bloque motor.

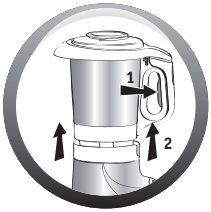


4. Seleccione el programa P1 o P2 pulsando la tecla P.



5. Confirme el programa seleccionado con la tecla OK. Se encenderá el testigo luminoso rojo.

6. Al final del tiempo programado, 3 pitidos le indicarán que la preparación ha terminado.



7. Desacople el vaso y sirva inmediatamente, o bien deje el vaso en su sitio con la función de mantenimiento de calor activada (hasta 40 minutos).

PURÉ ESPESO AL ESTILO CAMPESINO P2

100 g de zanahorias – 150 g de patatas – 50 g de cebollas – 50 g de nabos – 100 g de puerros – 100 g de col verde – 40 g de tiras de panceta ahumadas – 800 ml de caldo o agua – sal y pimienta

PURÉ ESPESO AL ESTILO PROVENZAL P2

250 g de tomates – 100 g de pimiento rojo – 100 g de calabacines – 100 g de patatas – 100 g de zanahorias – 50 g de cebollas – 1 diente de ajo – 1 dosis de azafrán – 800 ml de caldo o agua – sal y pimienta

MODO MANUAL

Enchufe el aparato; en la pantalla LCD aparecerá «00.00».

1- Ajuste el tiempo con ayuda de las teclas + (aumentar) y – (disminuir), en función de los ingredientes utilizados y de la cantidad preparada (ver tabla de consejos prácticos).

2- A continuación, confirme el tiempo seleccionado por medio de la tecla **OK**.

3- Cuando la información de temperatura parpadee, usted podrá modificarla. Regule la temperatura de cocción con ayuda de las teclas + (aumentar) y – (disminuir).

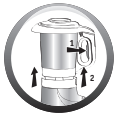
4- A continuación, confirme la temperatura seleccionada por medio de la tecla **OK**.
El testigo luminoso rojo se encenderá para informar de que la cocción ha comenzado.

5- Si lo desea, podrá accionar el motor durante la cocción, ya sea:
- a velocidad lenta (posición 1) para mezclar alimentos líquidos (ej.: realización de salsas).
- a velocidad rápida (a partir de la posición 2) para mezclar alimentos sólidos.

6- Cuando el tiempo programado haya transcurrido, el aparato emitirá 3 pitidos.

7- El aparato cambiará automáticamente a la función de mantenimiento de calor durante 40 minutos para que la preparación se mantenga lista para su consumo.

8- Para mezclar los ingredientes según sus necesidades, seleccione una velocidad de mezclado girando el selector. El tiempo de mezclado y la velocidad seleccionada determinarán la textura de la preparación.



9- Presione el gatillo **(d2)** y, después, levante el vaso de la batidora **(D)**.

En cualquier momento, si se equivoca de programa y desea anularlo, pulse durante 2 segundos el botón **OFF**.

Consejos prácticos

- Para lograr un resultado óptimo: ante todo, es necesario que las verduras estén cortadas en trozos (trocee los alimentos sólidos en cubos de 1-2 cm antes de mezclarlos) y que estén suficientemente cocidas: adapte el tiempo de cocción en función de la naturaleza y cantidad de los ingredientes, tal y como se indica en la tabla siguiente:

Ingredientes	**Cantidades (Máx.)**	**Tiempo de cocción**	**Temperatura**
Espárragos verdes	600 g	25 min	100°C
Brócoli	400 g	25 min	100°C
Zanahorias	600 g	35 min	100°C
Calabacines	700 g	25 min	100°C
Partes blancas de puerro	400 g	25 min	100°C
Patatas	600 g	25 min	100°C
Calabaza	700 g	25 min	100°C
Tomates	700 g	25 min	100°C
Leche (utilice siempre la velocidad baja para todas las preparaciones con leche)	1 litro	25 min	85°C

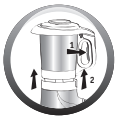
Procure que el nivel de líquido sea suficiente como para llegar a la marca de referencia mínima **(ver fig. 7)** y que no supere la marca de referencia 1,8 L MAX grabada en la parte interior del vaso **(ver fig. 8)**.

MODO DE BATIDORA (sin cocción)

Enchufe el aparato; en la pantalla LCD aparecerá «00.00».

1- Seleccione una velocidad girando el selector hacia la derecha. Comenzará el proceso de mezclado y aparecerá el tiempo en la pantalla. En el modo de batidora, usted podrá seleccionar hasta 5 velocidades diferentes de mezclado. La velocidad pulse se encuentra a la izquierda de la posición 0.

2- Gire el selector de velocidades a la posición 0 para detener el aparato.



3- Presione el gatillo **(d2)** y, después, levante el vaso de la batidora **(D)**.

Si desea programar un tiempo de funcionamiento con apagado automático:

1- Ajuste el tiempo de funcionamiento con ayuda de las teclas + (aumentar) y – (disminuir).

2- Seleccione una velocidad girando el selector. Aparecerá en la pantalla el tiempo restante de la cuenta atrás.

3- El motor se detendrá automáticamente cuando termine la cuenta atrás del tiempo.

Tecla de hielo picado: la tecla «Ice» activará el modo de funcionamiento que permite elaborar hielo picado. Podrá detener el aparato cuando usted quiera pulsando la tecla «OFF». Podrá picar entre 6 y 8 cubitos como máximo.

LIMPIEZA DEL APARATO

- Este aparato no debe sumergirse. No lave el bloque motor **(A)** con agua corriente.
- Llene el vaso con 1 litro de agua junto con 2 o 3 gotas de un producto detergente.
- Utilice el programa automático P3 (Auto clean) para realizar un prelavado del vaso.

	Temperatura (Máx.)	Tiempo ajustable	Mezclado
P3 - Auto clean	100°C	1 min. (ajustable de 30 s a 5 min)	Velocidad máxima

- Una vez que el programa haya terminado, desenchufe el aparato.
- Presione el gatillo **(d2)** y, después, levante el vaso de la batidora **(D)**.
- Coloque el vaso sobre una superficie plana.
- Desacople la tapa girándola un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Retire la tapa con cuidado.
- Cuando se hayan enfriado las piezas, desenganche el soporte de junta de la tapa con ayuda de las muescas de agarre.
- Termine de limpiar el vaso con ayuda de una esponja.
- Enjuague el interior del vaso y la tapa con agua corriente.
- **Tenga cuidado con las cuchillas (d3) del vaso de la batidora cuando vaya a limpiarlas y cuando vacíe el vaso, ya que son muy cortantes.**
- Para limpiar el bloque motor **(A)**, utilice un paño húmedo. Séquelo cuidadosamente.
- Para facilitar la limpieza, procure lavar las piezas desmontables con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso (tapa, soporte de junta, junta, tapón dosificador).

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El cable no está enchufado.	Conecte el aparato a un enchufe.
	El vaso o la tapa no están correctamente colocados o acoplados.	Compruebe que el vaso o la tapa estén bien colocados y acoplados, tal y como se indica en los esquemas de las instrucciones.
Vibraciones excesivas	El aparato no está apoyado en una superficie plana o no se mantiene estable.	Coloque el aparato sobre una superficie plana.
	El volumen de ingredientes es demasiado grande.	Reduzca la cantidad de ingredientes procesados.
Fugas por la tapa	El volumen de ingredientes es demasiado grande.	Reduzca la cantidad de ingredientes procesados.
	La tapa no está bien colocada o acoplada.	Acople correctamente la tapa sobre el vaso.
	Falta la junta de estanqueidad.	Coloque la junta de estanqueidad en el soporte de junta y enganche el conjunto en la tapa.
	La junta de estanqueidad presenta cortes o está deteriorada.	Cambie la junta, póngase en contacto con un centro de servicio oficial.
Las cuchillas no giran con facilidad.	Los trozos de alimentos son demasiado gruesos o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de los ingredientes procesados. Añada líquido.
Aparece la indicación «secu».	Sobrecarga del motor provocada por una cantidad de ingredientes demasiado grande o por trozos demasiado duros o gruesos.	Deje que el motor se enfríe y reduzca la cantidad de ingredientes en el vaso.
Aparece la indicación «secu» + parpadea el testigo luminoso rojo.	El vaso está vacío o casi vacío, o bien la preparación no es suficientemente líquida.	Añada líquido hasta alcanzar el nivel mínimo del vaso **(ver fig. 7)**.
Aparece la indicación «Err» + parpadea el testigo luminoso rojo.	La resistencia de calor no funciona.	Póngase en contacto con un centro oficial.
Aparece la indicación «ntc» + parpadea el testigo luminoso rojo.	El sensor de temperatura ha dejado de funcionar.	Póngase en contacto con un centro oficial.

¿Su aparato sigue sin funcionar?
Diríjase a un centro de servicio oficial (consulte la lista en el folleto de servicio).

RECICLAJE

• Eliminación de los materiales del embalaje y del aparato

El embalaje está compuesto exclusivamente por materiales inocuos para el medio ambiente que pueden desecharse con arreglo a la normativa de reciclaje vigente.
Para deshacerse del aparato, infórmese en el servicio correspondiente de su municipio.

• Productos eléctricos o electrónicos al final de su vida útil:

¡Contribuyamos a proteger el medio ambiente!

- Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- Lleve el aparato a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.